LACTO-OVO-VEGETARIANOS

Entrantes fríos y ensaladas
Entrants freds i amanides | Cold starters and salads

Ensalada de tomate de Barbastro con cebolla de Figueras, ventresca de atun y olivada 12,50 €
Amanida de tomaquet de Barbastro amb ceba de Figueres, ventresca de tonyina i olivada
Barbastro tomato salad with Figueras onion, tuna belly and olive paste
PESCADOS - FREE GLUTEN

Ensaladilla Russa a nuestra manera, con aceite de pimentón, anchoa y picos camperos 09,79 €
Amanida Russa a la nostra manera amb oli de pebre vermell, anxova i crostons de pa
***SOLICITARLA SIN LAS ANCHOAS**
PESCADOS - FREE GLUTEN- SOLO GLUTEN EN LOS PICOS

Burrata catalana con tomate Monterrosa, rúcula y aceite de albahaca 13,50 €
Burrata catalana amb tomàquet Monterrosa, ruca i oli d'alfàbrega
Catalan burrata with Barbastro tomato and basil oil
LACTEOS - SESAMO

Entrantes calientes
Entrants calents | Hot starters

PR Croquetones artesanos del chef de Ceps *4 Und. Racion - "Precio Unidad extra 2,95 €" 11,80 €
Croquetes casolanes de Ceps del nostre cheff *4 Und. Raccio - "Preu Unitat extra 2,95 € "
Chef's artisan croquettes of Ceps * 4 Und. Ration - "Price extra unit 2,95 €"
LACTEOS - GLUTEN

Fundue de Camembert gratinado con miel de caña y pimienta rosa 11,80 €
Fundue de Camembert gratinat amb mel de canya i pebre rossa
LACTEOS - SESAMO

Alcachofas crujientes del Prat con virutas de foie micuit 16,90 €
Carxofes del Prat amb encenalls de foie micuit
Crispy artichokes from El Prat with foie shavings
FREE GLUTEN

Gambas rojas cristal en fritura 14,95 €
Gambes vermelles "Cristall" en fritura
PESCADOS - FREE GLUTEN

Paellas | Paelles | Paellas

Arroz de verduras del parque agrario de Gavà 19,75 €
Arròs de verdures del parc agrari de Gavà
Vegetable rice from Gavà agricultural park
FREE GLUTEN

PR: **PLATO RECOMENDADO** PESCADOS APIO FRUTOS SECOS SEMILLAS TRIGO HUEVO MOLUSCO CRUSTACEOS LACTEOS CACAHUETE SOJA MOSTAZA
PR: **PLAT RECOMANAT** PEIX APIT FRUITS SECS LLAVORS BLAD OU MOL-LUSCS CRUSTACIS LACTECS CACAUET SOJA MOSTAZA

PESCETARIANOS

Entrantes fríos y ensaladas
Entrants freds i amanides | Cold starters and salads

PR Ostras Francesas Gillardeau Nº2 (Precio Unidad) 05,50 €
Ostres Franceses Gillardeau Nº2 (Preu Unitat)
France Oysters Gillardeau Nº2 (Price by unit)
MOLUSCOS - FREE GLUTEN

Ensalada de tomate de Barbastro con cebolla de Figueras, ventresca de atun y olivada 12,50 €
Amanida de tomaquet de Barbastro amb ceba de Figueres, ventresca de tonyina i olivada
Barbastro tomato salad with Figueras onion, tuna belly and olive paste
PESCADOS - FREE GLUTEN

Ensaladilla Russa a nuestra manera, con aceite de pimentón, anchoa y picos camperos 09,79 €
Amanida Russa a la nostra manera amb oli de pebre vermell, anxova i crostons de pa
PESCADOS - FREE GLUTEN- SOLO GLUTEN EN LOS PICOS

Timbal con salmón noruego, aguacate y mango 16,75 €
Timbal amb salmo norueg advocat i mango
Timbal of avocado, mango and norwegian salmón
PESCADO - FREE GLUTEN

Burrata catalana con tomate Monterrosa, rúcula y aceite de albahaca 13,50 €
Burrata catalana amb tomàquet Monterrosa, ruca i oli d'alfàbrega
Catalan burrata with Barbastro tomato and basil oil
LACTEOS – SESAMO

Carpaccio de bacalao sobre cama de tomate natural y olivada 12,55 €
Carpaccio de bacallà damunt llit de tomàquet natural i olivada
Cod carpaccio on natural tomato and olive bed
PESCADOS - FREE GLUTEN

PR Anchoas costeras del Cantábrico "Reserva exclusiva Amar" Min. 8 pzas. 2 años Maduración *Precio Und. 03,70 €
Anxoves de la costa Cantábrica "Reserva exclusiva Amar" Min. 8 peces 2 anys de Maduracio *Preu Und.
Special delicatessen Anchovy of Cantabric Sea "Only Amar elaboration" Min. 8 und. 2 years maturation
PESCADOS - FREE GLUTEN

Entrantes calientes
Entrants calents | Hot starters

Huevos de corral estrellados con lascas de jamón ibérico de Los Pedroches — 15,75 €
Ous de corral estrellats amb virutes de pernil ibéric dels Pedroches
Tipycal Spanich Eggs with iberic jam and patatoes
- FREE GLUTEN

PR Croquetones artesanos del chef de Ceps *4 Und. Ración - "Precio Unidad extra 2,95 €" — 11,80 €
Croquetes casolanes de Ceps del nostre cheff *4 Und. Raccio - "Preu Unitat extra 2,95 € "
Chef's artisan croquettes of Ceps * 4 Und. Ration - "Price extra unit 2,95 €"
LACTEOS - GLUTEN

Croquetas artesanas de Gambas Rojas (Mínimo 4 Und.) - "Precio Unidad extra 2,75 €" — 11,00 €
Croquetes casolanes de Gambes Vermelles (Mín.4 und.) "Preu Unitat extra 2,75 € "
Artisan croquettes of Red Shrimp (Minim 4 units) "Price extra unit 2,75 €"
LACTEOS – GLUTEN

Fundue de Camembert gratinado con miel de caña y pimienta rosa — 11,80 €
Fundue de Camembert gratinat amb mel de canya i pebre rossa
LACTEOS – SESAMO

Gambas rojas cristal en fritura — 14,95 €
Gambes vermelles "Cristall" en fritura
PESCADOS - FREE GLUTEN

Patatas Bravas con nuestra salsa exclusiva — 08,50 €
Patates Braves amb la nostra salsa exclusiva
Typical Bravas Potatoes
FREE GLUTEN

Alcachofas crujientes del Prat con virutas de foie micuit — 16,90 €
Carxofes del Prat amb encenalls de foie micuit
Crispy artichokes from El Prat with foie shavings
FREE GLUTEN

De nuestros mares, "Mediterráneo y Atlántico"
Dels nostres mars, "Mediterrá i Atlantic" | From our" Mediterranean and Atlantic seas"

Tallarinas o Coquinas de playa a la plancha con lluvia de aceite aove — 19,90 €
Petxines de platja a la planxa amb pluja d'oli aove
Grilled beach noodles with aove oil
MOLUSCOS - FREE GLUTEN

Mejillones de roca "Bouchot" en función de temporada — 15,50 €
Musclos de roca "Bouchot" en funcio de temporada
Mussels from "Bouchot"
MOLUSCOS - FREE GLUTEN

Almejas de las rias a la plancha **"Almejas puede ser marinera cn un suplemento de 2,00€)"** — 18,50 €
Cloisses de les ries a la plantxa **" Cloisses poden ser marinera amb suplement de 2,00€"**
Natural clams from the Galician Rias, Razor shellfish
MOLUSCOS - FREE GLUTEN

Berberechos de las rias a la plancha — 19,50 €
Escorpinyes de les ries a la plantxa
Natural cockles o mussels o clams from the Galician Rias, Razor shellfish
MOLUSCOS - FREE GLUTEN

Zamburiñas Grill con o sin salsa Teriyaki(6 und.) "Precio unidad extra 3,75 €" — 22,50 €
Zamburinyes Grill amb o sense salsa Teriyaki (6 und.) "Preu initat extra 3,75 €"
Scallops grill with Teriyaki sauce (6 units) " Extra unit 3,35 €"
MOLUSCOS - FREE GLUTEN

Gambas Rojas a la plancha — S/M
Gambes vermelles G a la planxa
Grilled red prawns Size G
MARISCO - FREE GLUTEN

Calamares de playa en fritura al estilo andaluz — 17,85 €
Fritura de Calamars de platja a la andalusa
Andalusian squid
PESCADOFREE GLUTEN

***TODAS LAS FRITURAS LAS ELABORAMOS CON HARINA DE GARBANZOS QUE NO CONTIENE GLUTEN**
***TOTES LES FRUITES LES FEM AMB FARINA DE CIGRONS QUE NO CONTE GLUTEN**
*** WE MAKE ALL FRIES WITH CHICKPEA FLOUR WHICH DOES NOT CONTAIN GLUTEN**

PR: **PLATO RECOMENDADO** PESCADOS APIO FRUTOS SECOS SEMILLAS TRIGO HUEVO MOLUSCO CRUSTACEOS LACTEOS CACAHUETE SOJA MOSTAZA
PR: **PLAT RECOMANAT** PEIX APIT FRUITS SECS LLAVORS BLAD OU MOL-LUSCS CRUSTACIS LACTECS CACAUET SOJA MOSTAZA

Paellas, arroces y calderos (Mínimo 2 personas, precio por persona)
Paelles, arrossos i calders (Mínim 2 persones, preu per persona)
Paellas, rice and cauldrons (Mínimum 2 people, price per person)

Arroz caldoso de Bogavante 29,50 €
Arròs caldós de llamàntol
Soupy rice with lobster
PESCADO - MOLUSCOS – MARISCOS - FREE GLUTEN

Arroz caldoso Marinero (sepia, mejillones, almejas, gambas rojas y cangrejo azul) 22,50 €
Arròs caldós Mariner (sipia, musclos, cloisses, gambes vermelles i cranc blau)
Soupy rice with seafoods
PESCADO - MOLUSCOS – MARISCOS - FREE GLUTEN

Paella marinera (sepia, mejillones, almejas, gambas rojas y cangrejo azul) 22,50 €
Paella marinera (sipia, musclos, cloisses, gambes vermelles i cranc blau)
Seafood paella
PESCADO - MOLUSCOS – MARISCOS - FREE GLUTEN

Arroz con zamburiñas gallegas 25,75 €
(zamburiñas, sipia, mejillones, almejas, gambas rojas y cangrejo azul)
Arròs amb zamburinyes gallegues
(zamburinyes, sipia, musclos, cloisses, gambes vermelles i cranc blau)
Rice with Galician scallops
PESCADO - MOLUSCOS – MARISCOS - FREE GLUTEN

PR Arroz con cigalas XXL "00" (sipia, mejillones, cigalas XXL-00) 31,25 €
(Arròs amb escamarlans XXL "00" (sipia, musclos, escamarlans XXL-00)
Rice with XXL Scampis
PESCADO - MOLUSCOS – MARISCOS - FREE GLUTEN

PR Arroz con anguila ahumada típico de Deltebre (sipia, anguila ahumada) 25,50 €
(Arròs amb anguila fumada tipic de Deltebre (sipia, anguila fumadda)
Rice with ell fishs
PESCADO - MOLUSCOS – MARISCOS - FREE GLUTEN

Arroz Negro (Sepia, mejillones, almejas y calamar de playa) 22,50 €
Arròs negre (sipia,cloïsses, musclos, cloisses i calamars de platja)
Black rice with cuttlefish,clams and squid
PESCADO - MOLUSCOS - MARISCOS

PR **Arroz de Castelldefels / Arros de Castelldefels** 28,00 €
Arroz Bomba, Gambas frescas, Costillar Duroc, Alcachofas o judías en función de temporada
Arros Bomba, Gambes fresques, Costellar Duroc, Carxofes o mongetes verdes en funcio de temporada
Typical Castelldefels Rice with Fresh shrimp, Duroc ribs, artichokes or beans depending on the season
PESCADO - MOLUSCOS - MARISCOS - FREE GLUTEN

*SOLO POR ENCARGO – DEGUSTA NUESTRA CALDERETA DE LANGOSTA ESTILO MENORCA
*SOL PER ENCARREC – TASTA LA NOSTRA CALDERETA DE LLAGOSTA AL ESTIL MENORQUI

Caldereta de langosta del (Mínimo 2 personas) – P/P 49,00 €
Caldereta llagosta del Mediterrani (Minim 2 persones) – P/P
Typical Menorca Lobster– Only by order – "Minim 2 persons) – P/P
PESCADO - MARISCO -- FREE GLUTEN

PR: **PLATO RECOMENDADO** PESCADOS APIO FRUTOS SECOS SEMILLAS TRIGO HUEVO MOLUSCO CRUSTACEOS LACTEOS CACAHUETE SOJA MOSTAZAPR:
PR: **PLAT RECOMANAT** PEIX APIT FRUITS SECS LLAVORS BLAD OU MOL-LUSCS CRUSTACIS LACTECS CACAUET SOJA MOSTAZA

Pescados
Peixos | Fish

PR Lubina fresca "Estero" a la sal con guarnición de patatas “Amar” (Min.2 Personas p/p) 28,75 €
Llobarro salvatge a la sal amb guarnició de patates “Amar” (Min.2 persones-p/p)
Wild sea bass in salt with garnish of potatoes “Amar” (Min.2 people-p/p)
PESCADO - FREE GLUTEN

PR Rodaballo Fresco "Estero" (500 gr,) al horno con nuestro aliño ”Amar” 28,80 €
Turbot Fresc "Estero" (500 gr.) al forn alinyat estil "Amar"
Turbot Grill "Amar Style" (500 gr)
PESCADO - FREE GLUTEN

Bacalao lomo premium de Islandia a la catalana 22,50 €
Bacallà llom premium d,Islandia a la catalana
Cod Premium to Islandia Catalonia style
PESCADO - FREE GLUTEN

Calamares frescos de playa sobre cama de cebolla confitada y chips de puerro 21,50 €
Calamars frescs de platja damunt llit de ceba confitada i xips de porro
Squids on a bed of black onion and leek xips
PESCADO - FREE GLUTEN

Salmon Noruego con verduritas vapor sobre cama de parmentier de puerro 22,50 €
Salmo Norueg amb verduretes vapor damunt llit de parmentier de porro
Fresh Salmon Fish with steamed vegetables on a bed of leek parmentier
PESCADO - FREE GLUTEN

PR Bogavante Canadá al estilo Formentera con ajada, patatas y huevos fritos 39,00 €
Llamàntol Canadá a l’estil Formentera amb patates i ous ferrats
Formentera-style Canadian lobster with potatoes and fried eggs
PESCADO – MARISCO – HUEVOS -- FREE GLUTEN

***SOLO POR ENCARGO – DEGUSTA NUESTRA CALDERETA DE LANGOSTA ESTILO MENORCA**
***SOL PER ENCARREC – TASTA LA NOSTRA CALDERETA DE LLAGOSTA AL ESTIL MENORQUI**
Caldereta de langosta del (Mínimo 2 personas) – P/P 49,00 €
Caldereta llagosta del Mediterrani (Minim 2 persones) – P/P
Typical Menorca Lobster– Only by order – “Minim 2 persons) – P/P
PESCADO - MARISCO -- FREE GLUTEN

NO HAY AMOR MAS SINCERO
QUE EL AMOR A LA COMIDA

***TODAS LAS FRITURAS LAS PODEMOS HACER CON HARINA DE GARBANZOS QUE NO CONTIENE GLUTEN**
***TOTES LES FRUITES LES PODEM FER AMB FARINA DE CIGRONS QUE NO CONTE GLUTEN**
***WE CAN MAKE ALL THE FRYING WITH CHICKPEA FLOUR THAT DOES NOT CONTAIN GLUTEN**

PR: **PLATO RECOMENDADO** PESCADOS APIO FRUTOS SECOS SEMILLAS TRIGO HUEVO MOLUSCO CRUSTACEOS LACTEOS CACAHUETE SOJA MOSTAZA
PR: **PLAT RECOMANAT** PEIX APIT FRUITS SECS LLAVORS BLAD OU MOL-LUSCS CRUSTACIS LACTECS CACAUET SOJA MOSTAZA

CELIACOS

Pan sin Gluten | Pa sense Gluten | Gluten Bread Free FREE GLUTEN 02,00 €

*POR TRADICION SERVIMOS APERITIVO CON ALL I OLI FORMENTERA, OLIVAS, PICOS , PAN TOSTADO Y TOMATE UNTAR 01,75 €
*EN CASO DE NO DESEARLO INFORMEN AL CAMARERO (Precio por persona)

Entrantes fríos y ensaladas
Entrants freds i amanides | Cold starters and salads

PR Ostras Francesas Gillardeau Nº2 (Precio Unidad) 05,50 €
Ostres Franceses Gillardeau Nº2 (Preu Unitat)
France Oysters Gillardeau Nº2 (Price by unit)
MOLUSCOS - FREE GLUTEN

Ensalada de tomate de Barbastro con cebolla de Figueras, ventresca de atún y olivada 12,50 €
Amanida de tomaquet de Barbastro amb ceba de Figueres, ventresca de tonyina i olivada
Barbastro tomato salad with Figueras onion, tuna belly and olive paste
PESCADOS - FREE GLUTEN

Timbal con salmón noruego, aguacate y mango 16,75 €
Timbal amb salmo norueg advocat y mango
Timbal of avocado, mango and norwegian salmón
PESCADO - FREE GLUTEN

Burrata catalana con tomate Monterrosa, rúcula y aceite de albahaca 13,50 €
Burrata catalana amb tomàquet Monterrosa, ruca i oli d'alfàbrega
Catalan burrata with Barbastro tomato and basil oil
LACTEOS – SESAMO

Carpaccio de bacalao sobre cama de tomate natural y olivada 12,55 €
Carpaccio de bacallà damunt llit de tomàquet natural i olivada
Cod carpaccio on natural tomato and olive bed
PESCADOS - FREE GLUTEN

PR Anchoas costeras del Cantábrico "Reserva exclusiva Amar" Min. 8 pzas. 2 años Maduración *Precio Und. 03,70 €
Anxoves de la costa Cantábrica "Reserva exclusiva Amar" Min. 8 peces 2 anys de Maduracio *Preu Und.
Special delicatessen Anchovy of Cantabric Sea "Only Amar elaboration" Min. 8 und. 2 years maturation
PESCADOS - FREE GLUTEN

Virutas de foie con sus tostas y cordón de blaze de frutas del bosque (150 gr.) 22,95 €
Encenalls de foie amb torrades i cordó de blaze de fruits del bosc (150 gr.)
Foie shavings with their toasts and a string of forest fruits blaze
FREE GLUTEN - "SOLO LAS TOSTAS CON GLUTEN" QUE PUEDEN SER SIN GLUTEN

Entrantes calientes
Entrants calents | Hot starters

Huevos de corral estrellados con lascas de jamón ibérico de Los Pedroches 15,75 €
Ous de corral estrellats amb virutes de pernil iberic dels Pedroches
Tipycal Spanich Eggs with iberic jam and patatoes
- FREE GLUTEN

Alcachofas crujientes del Prat con virutas de foie micuit 16,90 €
Carxofes del Prat amb encenalls de foie micuit
Crispy artichokes from El Prat with foie shavings
FREE GLUTEN

Tallarinas o Coquinas de playa a la plancha con lluvia de aceite aove 19,90 €
Petxines de platja a la planxa amb pluja d'oli aove
Grilled beach noodles with aove oil
MOLUSCOS - FREE GLUTEN

Mejillones de roca "Bouchot" en función de temporada 15,50 €
Musclos de roca "Bouchot" en funcio de temporada
Mussels from the "Bouchot"
MOLUSCOS - FREE GLUTEN

Almejas de las rias a la plancha **"Almejas puede ser marinera cn un suplemento de 2,00€)"** 18,50 €
Cloisses o Escorpinyes de les ries a la plantxa **" Cloisses poden ser marinera amb suplement de 2,00€"**
Natural cockles o mussels o clams from the Galician Rias, Razor shellfish
MOLUSCOS - FREE GLUTEN

Berberechos de las rias a la plancha 19,50 €
Escorpinyes de les ries a la plantxa
Natural cockles o mussels o clams from the Galician Rias, Razor shellfish
MOLUSCOS - FREE GLUTEN

Zamburiñas Grill con o sin nuestra salsa Teriyaki(6 und.) "Precio unidad extra 3,75 €" 22,50 €
Zamburinyes Grill amb o sense salsa Teriyaki (6 und.) "Preu initat extra 3,75 €"
Scallops grill (6 units) " Extra unit 3,35 €"
MOLUSCOS - FREE GLUTEN

Gambas Rojas a la plancha S/M
Gambes vermelles G a la planxa
Grilled red prawns Size G
MARISCO - FREE GLUTEN

Calamares de playa en fritura al estilo andaluz 17,85 €
Fritura de Calamars de platja a la andalusa
Andalusian squid
PESCADO

***TODAS LAS FRITURAS LAS ELABORAMOS CON HARINA DE GARBANZOS QUE NO CONTIENE GLUTEN**
***TOTES LES FRUITES LES FEM AMB FARINA DE CIGRONS QUE NO CONTE GLUTEN**
*** WE MAKE ALL FRIES WITH CHICKPEA FLOUR WHICH DOES NOT CONTAIN GLUTEN**

PR: **PLATO RECOMENDADO** PESCADOS APIO FRUTOS SECOS SEMILLAS TRIGO HUEVO MOLUSCO CRUSTACEOS LACTEOS CACAHUETE SOJA MOSTAZA
PR: **PLAT RECOMANAT** PEIX APIT FRUITS SECS LLAVORS BLAD OU MOL-LUSCS CRUSTACIS LACTECS CACAUET SOJA MOSTAZA

Paellas, arroces y calderos (Mínimo 2 personas, precio por persona)
Paelles, arrossos i calders (Mínim 2 persones, preu per persona)
Paellas, rice and cauldrons (Mínimum 2 people, price per person)

Arroz caldoso de Bogavante — 29,50 €
Arròs caldós de llamàntol
Soupy rice with lobster
PESCADO - MOLUSCOS – MARISCOS - FREE GLUTEN

Arroz caldoso Marinero (sepia, mejillones, almejas, gambas rojas y cangrejo azul) — 22,50 €
Arròs caldós Mariner (sipia, musclos, cloisses, gambes vermelles i cranc blau)
Soupy rice with seafoods
PESCADO - MOLUSCOS – MARISCOS - FREE GLUTEN

Paella marinera (sepia, mejillones, almejas, gambas rojas y cangrejo azul) — 22,50 €
Paella marinera (sipia, musclos, cloisses, gambes vermelles i cranc blau)
Seafood paella
PESCADO - MOLUSCOS – MARISCOS - FREE GLUTEN

Arroz con zamburiñas gallegas — 25,75 €
(zamburiñas, sipia, mejillones, almejas, gambas rojas y cangrejo azul)
Arròs amb zamburinyes gallegues
(zamburinyes, sipia, musclos, cloisses, gambes vermelles i cranc blau)
Rice with Galician scallops
PESCADO - MOLUSCOS – MARISCOS - FREE GLUTEN

PR Arroz con cigalas XXL (sipia, mejillones, cigalas XXL) — 31,25 €
(Arròs amb escamarlans XXL (sipia, musclos, escamarlans XXL)
Rice with XXL Scampis
PESCADO - MOLUSCOS – MARISCOS - FREE GLUTEN

PR Arroz con anguila ahumada típico de Deltebre (sipia, anguila ahumada) — 25,50 €
(Arròs amb anguila fumada tipic de Deltebre (sipia, anguila fumada)
Rice with ell fishs
PESCADO - MOLUSCOS – MARISCOS - FREE GLUTEN

Arroz Negro (Sepia, mejillones, almejas y calamar de playa) — 22,50 €
Arròs negre (sipia,cloïsses, musclos, cloisses i calamars de platja)
Black rice with cuttlefish,clams and squid
PESCADO - MOLUSCOS – MARISCOS

Arroz de montaña con costillitas ibéricas, butifarra de Calaf, pollo, ceps y shitakes — 23,90 €
Arròs de montanya amb costelletes ibèriques, butifarra de calaf, pollastre, ceps i shitakes
Rice with Iberian ribs,calaf sausage,chicken and shitakes
FREE GLUTEN

PR Arroz delicatesen con confit de pato, ceps y virutas de foie micuit — 25,75 €
Arròs delicatesen amb confit d'ànec i encenalls de foie micuit
Delicate rice with duck confit and fresh foie micuit
FREE GLUTEN

Arroz de verduras del parque agrario de Gavà — 19,75 €
Arròs de verdures del parc agrari de Gavà
Vegetable rice from Gavà agricultural park
FREE GLUTEN

PR **Arroz de Castelldefels / Arros de Castelldefels** — 28,00 €
Arroz Bomba, Gambas frescas, Costillar Duroc, Alcachofas o judías en función de temporada
Arros Bomba, Gambes fresques, Costellar Duroc, Carxofes o mongetes verdes en funcio de temporada
Typical Castelldefels Rice with Fresh shrimp, Duroc ribs, artichokes or beans depending on the season
PESCADO - MOLUSCOS - MARISCOS - FREE GLUTEN

PR: **PLATO RECOMENDADO** PESCADOS APIO FRUTOS SECOS SEMILLAS TRIGO HUEVO MOLUSCO CRUSTACEOS LACTEOS CACAHUETE SOJA MOSTAZAPR:

PR: **PLAT RECOMANAT** PEIX APIT FRUITS SECS LLAVORS BLAD OU MOL-LUSCS CRUSTACIS LACTECS CACAUET SOJA MOSTAZA

Pescados
Peixos | Fish

PR Lubina fresca "Estero" a la sal con guarnición de patatas “Amar” (Min.2 Personas p/p) 28,75 €
Llobarro salvatge a la sal amb guarnició de patates “Amar” (Min.2 persones-p/p)
Wild sea bass in salt with garnish of potatoes “Amar” (Min.2 people-p/p)
PESCADO - FREE GLUTEN

PR Rodaballo Fresco"Estero" (500 gr,) al horno con nuestro aliño ”Amar” 28,80 €
Turbot Fresc "Estero" (500 gr.) al forn alinyat estil "Amar"
Turbot Grill "Amar Style" (500 gr)
PESCADO - FREE GLUTEN

Bacalao lomo premium de Islandia a la catalana 22,50 €
Bacallà llom premium d,Islandia a la catalana
Cod Premium to Islandia Catalonia style
PESCADO - FREE GLUTEN

Calamares frescos de playa sobre cama de cebolla confitada y chips de puerro 21,50 €
Calamars frescs de platja damunt llit de ceba confitada i xips de porro
Squids on a bed of black onion and leek xips
PESCADO - FREE GLUTEN

Salmon Noruego con verduritas vapor sobre cama de parmentier de puerro 22,50 €
Salmo Norueg amb verduretes vapor damunt llit de parmentier de porro
Fresh Salmon Fish with steamed vegetables on a bed of leek parmentier
PESCADO - FREE GLUTEN

PR Bogavante Canadá al estilo Formentera con ajada, patatas y huevos fritos 39,00 €
Llamàntol Canadá a l’estil Formentera amb patates i ous ferrats
Formentera-style Canadian lobster with potatoes and fried eggs
PESCADO – MARISCO – HUEVOS -- FREE GLUTEN

***SOLO**

***SOLO POR ENCARGO – DEGUSTA NUESTRA CALDERETA DE LANGOSTA ESTILO MENORCA**
***SOL PER ENCARREC – TASTA LA NOSTRA CALDERETA DE LLAGOSTA AL ESTIL MENORQUI**
Caldereta de langosta del (Mínimo 2 personas) – P/P 49,00 €
Caldereta llagosta del Mediterrani (Minim 2 persones) – P/P
Typical Menorca Lobster– Only by order – “Minim 2 persons) – P/P
PESCADO - MARISCO -- FREE GLUTEN

NO HAY AMOR MAS SINCERO
QUE EL AMOR A LA COMIDA

PR: **PLATO RECOMENDADO** PESCADOS APIO FRUTOS SECOS SEMILLAS TRIGO HUEVO MOLUSCO CRUSTACEOS LACTEOS CACAHUETE SOJA MOSTAZA
PR: **PLAT RECOMANAT** PEIX APIT FRUITS SECS LLAVORS BLAD OU MOL-LUSCS CRUSTACIS LACTECS CACAUET SOJA MOSTAZA

Carnes | Carns | Meats

Chuletón de vaca vieja madurada Dry Aged 1 kilo "Min.2 pax" (Precio por persona) 30,75 €
Chuleto de vaca vella madurada Dry Aged 1 kilo "Min.2 pax" (Preu per persona)
Angus Veal Steak Grilled Dry Aged (1000 gr.)"Min 2 pax" with Delux garnish (Price by person)
FREE GLUTEN

Entrecot Bife Angosto de ternera "350 g." con guarnición "Delux" 25,75 €
Entrecot Bife Angosto de vedella "350 g." amb guarnicio "Delux"
Grilled beef "Angosto" tenderloin
FREE GLUTEN

Solomillo de Ternera madurada a la brasa con pure y cordon de salsa española (250 gr.) 28,75 €
Filet de vedella madurada a la brasa amb pure i cordo de salsa espanyola (250 gr,)
Grilled beef tenderloin with mashed potato (250 gr,)
FREE GLUTEN)

Solomillo de Ternera madurada a la brasa con sombrero de foie fresco (250 gr.) 31,75 €
Filet de vedella madurada a la brasa amb barret de foie fresc (250 gr,)
Grilled beef tenderloin with a duck foie gras hat (250 gr,)
FREE GLUTEN)

Pierna de cabrito al horno al estilo Aragón 26,50 €
Cuixa de cabrit al forn al estil Arago
Lamb shoulder Aragón style
FREE GLUTEN

Lagarto de cerdo Iberico con parmentier y reducción de Oporto con ajos y fresas 19,95 €
Cordonet de porc Iberic “Llangardaix” amb parmentier i salsa de maduixots i alls al Oporto
Iberian pork shoulder with parmentier and garlic and strawberry sauce with port reduction

FREE GLUTEN

Menús infantiles
Menus Infantils | Children’s menus

Escalopa de pollo de corral con patatas fritas y pasta napolitana 11,50 €
Pollastre de corral empanat amb patates fregides i pasta napolitana
Free-range chicken escalope with chips and napolitana pasta
FREE GLUTEN

Hamburguesa de ternera con patatas fritas y pasta napolitana 12,00 €
Hamburguesa de vedella amb patates fregides,amanida i pasta napolitana
Burguer whith potatoes, salad and Napolitan pasta
FREE GLUTEN

PR: **PLATO RECOMENDADO** PESCADOS APIO FRUTOS SECOS SEMILLAS TRIGO HUEVO MOLUSCO CRUSTACEOS LACTEOS CACAHUETE SOJA MOSTAZA
PR: **PLAT RECOMANAT** PEIX APIT FRUITS SECS LLAVORS BLAD OU MOL-LUSCS CRUSTACIS LACTECS CACAUET SOJA MOSTAZA

Postres de elaboración propia
Postres d'elaboració pròpia | Homemade desserts

***IMPORTANTE: SOLICITAR AL CAMARERO QUE LOS POSTRES SEAN SIN GALLETAS NI CARQUINYOLIS**

Helados Variados, dos bolas con canutillo de galleta 6,00 €
A elegir: Vainilla, Chocolate, Turrón, Limón, Fresa - A escollir: Vainilla, Xocolata, Turro, llimona, maduixa
Ice Cream: Vanilla or Xocolat or Nougat or Lemon or strawberry
LACTEOS

Crema catalana casera quemada 6,25 €
Crema catalana casolana cremada
Homemade Catalan cream burned
LACTEOS – HUEVOS – FREE GLUTEN

Tarta de Queso estilo "La Viña" 6,75 €
Pastis de formatge al estil "La Vinya"
Artisan cheese cake
-LACTEOS – FREEGLUTEN

Fresones del Maresme con nata montada 7,25 €
Maduixas del Maresme amb nata montada
Strawberries with cream
-LACTEOS – SIN GLUTEN

Cafe Irlandes 9,00 €
Cafe Irlandes
Irish Cofee
-LACTEOS – SIN GLUTEN

Mini gin tonic de ginebra "Masters", autoctona de Vilanova i Geltru 4,85 €
Mini gin tonic de ginebra "Masters", autoctona de Vilanova i Geltru
Masters mini gin tonic

PR: **PLATO RECOMENDADO** PESCADOS APIO FRUTOS SECOS SEMILLAS TRIGO HUEVO MOLUSCO CRUSTACEOS LACTEOS CACAHUETE SOJA MOSTAZAPR:
PR: **PLAT RECOMANAT** PEIX APIT FRUITS SECS LLAVORS BLAD OU MOL-LUSCS CRUSTACIS LACTECS CACAUET SOJA MOSTAZA

VEGANOS

Entrantes fríos y ensaladas
Entrants freds i amanides | Cold starters and salads

Ensalada de tomate de Barbastro con cebolla de Figueras y olivada **(Solicitarla sin Atún)** 12,50 €
Amanida de tomaquet de Barbastro amb ceba de Figueres i olivada
(Demanarla sense tonyina)
Barbastro tomato salad with Figueras onion and olive paste **(Request it without Tuna)**
- FREE GLUTEN - SESAMO

Entrantes calientes
Entrants calents | Hot starters

Nuestras Patatas Bravas con nuestra salsa exclusiva 08,50 €
Les nostres patates Braves amb la nostra salsa exclusiva
Typical Bravas Potatoes
FREE GLUTEN

PR Croquetones artesanos del chef de Ceps *4 Und. Racion - "Precio Unidad extra 2,95 €" 11,80 €
Croquetes casolanes de Ceps del nostre cheff *4 Und. Raccio - "Preu Unitat extra 2,95 € "
Chef's artisan croquettes of Ceps * 4 Und. Ration - "Price extra unit 2,95 €"
LACTEOS – GLUTEN

Alcachofas crujientes del Prat (Solicitarlas sin foie) 16,90 €
Carxofes cruixentes del Prat (solicitarles sense foie)
Crispy artichokes from El Prat (Request it without Foie)
FREE GLUTEN

Paellas | Paelles | Paellas

Arroz de verduras del parque agrario de Gavà 19,75 €
Arròs de verdures del parc agrari de Gavà
Vegetable rice from Gavà agricultural park
FREE GLUTEN

Postres de elaboración propia
Postres d'elaboració pròpia | Homemade desserts

Fresones del Maresme con zumo naranja y menta 6,25 €
Maduixas del Maresme amb suc de taronja i menta
Strawberries with orange juice

Fruta del tiempo (Preguntar camarero) 7,25 €
Fruita del temps (Preguntar al cambrer)
Fruit of the season (Ask waiter)

amar
RESTAURANT

...Te presentamos nuestra oferta para tus tendencias y gustos gastronomicos, asi como tambien oferta con las posibles intolerancias alimentarias que puedas tener...

LACTO – OVO VEGETARIANOS

PESCETARIANOS

CELIAQUIA

VEGANOS